

Socni kolac sa rogacem



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **5**jaja
- **300** gšecera
- **210** mlulja
- **210** mlkisele vode
- **90** grogaca
- **250** gbrašna
- **1** kesicavilaninog šecera
- **1** kesicapraška za pecivo

Za preliv:

- **200** mlmleka
- **200** mlvode
- **9** kašikašecera
- **250** gmargarina (putera)
- **4** kašikekakaoa
- **100** gcokolade

Priprema

Testo: Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca, u odgovarajući dublji sud, sa postepenim dodavanjem šecera, ali da ne bude previše cvrsta smesa. Dodati žumanca i sjediniti. Zatim dodati ulje, kiselu vodu i vanilin šecer. Umutiti. Na kraju ubaciti brašno, sa pecivom i rogac. Mikserom sve sjediniti.

Pleh, vel. 24x40 cm, dobro podmazati uljem, pa sipati umuceno testo. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni na 170 C. Peceni kolac (probati cackalicom da li je peceno), izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Preliv: Za preliv sve navedene sastojke staviti u manju šerpicu, (margarin iseckati, a cokoladu izlomiti na manje parcice) i na tihoj vatri, staviti da se sastojci otope i sjedine, uz neprekidno mešanje.

Ohlaen kolac iseci na kocke i prelitи vrelim prelivom. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se prohladi, pa ga staviti u frižider da se potpuno, ohladi. Uživajte u jako ukusnom i socnom kolacu.

Savet